



МБОУ "Лянторская СОШ № 4"
Сургутский район
ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ



Приготовление поварами школьной столовой горячего завтрака



Технология приготовления «Картофельное пюре»:

1 – подготовленный картофель заливают горячей водой на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении 25-40 минут (в зависимости от калибра картофеля).



2 – отвар сливают, варёный картофель подсушивают 5-7 минут на плите, и протирают в горячем состоянии через протирочную машину (температура картофеля не менее 80°C).



Технология приготовления:

3 – в протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема и, растопленное кипяченое сливочное масло и перемешивают, взбивая до получения пышной, однородной массы, затем прогревают до температуры 100°C;

4 – температура подачи 65°C, срок реализации не более 2-х часов.



Технология приготовления «Огурец свежий порционно»:



1 – огурцы перебирают, выдерживают в 10% растворе поваренной соли (10 минут), ополаскивают не менее 5 минут небольшими партиями;

2 – срезают кончики огурца с частью мякоти;

3 – нарезают кружочками.



Технология приготовления «Тефтели (1 вариант)»:

1 – мясо моют, зачищают, нарезают и пропускают через мясорубку; добавляют предварительно замоченный пшеничный хлеб без корок (высший сорт); пропускают второй раз через мясорубку;

2 – в котлетную массу добавляют измельченный, пассерованный лук;



Технология приготовления:

3 – массу перемешивают и формируют в виде шариков;
4 – шарики панируют в муке и выкладывают в неглубокую емкость, добавляют небольшое количество воды (10-20г.) и готовят в конвекционной печи 20-25 мин. при температуре 250-280°С.



Технология приготовления:



5 – подают тефтели с соусом и гарниром (пюре картофельное);
6 – температура подачи 65°С,
срок реализации не более 2-х часов.



Технология приготовления

«Чай с лимоном»:

- 1 – лимон промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах;
- 2 – срезают плодоножку с частью кожуры, нарезают на ломтики;
- 3 – чай заваривают в нержавеющей посуде (чайнике):
 - чайник ополаскивают горячей, кипяченой водой; всыпают чай;
 - заливают кипятком $95-97^{\circ}\text{C}$ и настаивают 5-7 минут, срок реализации не более 2-х часов.



Технология приготовления

«Чай с лимоном»:

4 – в чашку (стакан) наливают заварку, добавляют сахар и доливают кипятком, кладут ломтик лимона;

5 – температура подачи 75°С, срок реализации не более 2-х часов.



Приятного аппетита!!!

